
ZRAZY WOŁOWE NADZIEWANE PIECZARKAMI

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1264 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa)
10 dag pieczarek
2 łyżki posiekanej naci pietruszki
2 ząbki czosnku
1 szklanka rosółu wołowego
10 dag cebuli
1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)
sól
pieprz
sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć, pokrajać w plastry, zbić tłuczkiem. Każdy plaster natrzeć czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Pieczarki umyć, oczyścić, posiekać jak najdrobniej, skropić sokiem cytrynowym (1/2 łyżki), wymieszać z posiekaną pietruszką, przyprawić do smaku solą. Przygotowane pieczarki rozłożyć równomiernie na płatach mięsa, zwinąć w ścisłe rulony, przycisnąć, lekko obrumienić na patelni do smażenia bez tłuszczu. Posolić, przełożyć do rondla, dodać drobno pokrajaną cebulę, oprószyć solą i pieprzem, skropić wrzącą wodą, dusić pod przykryciem na małym ogniu. Do miękkiego mięsa dodać śmietankę, zagotować, sos przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gotową potrawę wyłożyć na salaterkę, polać sosem. Podawać z ziemniakami purée i zieloną sałatą lub z surówką z pomidorów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD